

Brownies



Foto: Gisela Martin

Zutaten:

250 g Zartbitterschokolade

250 g Butter

7 Eier (bzw. 6, wenn es sehr große sind)

350 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

200 g Weizenmehl

1 Prise Salz

zzgl etwas Butter zum Einfetten der Form

Zubereitung:

Backofen 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen, Form mit Butter einfetten.

Schokolade mit Trommelraffel oder Multizerkleinerer hacken.

In Kessel Flexi einsetzen, Rührintervall 3.

Schokolade mit Butter bei ca. 55 Grad schmelzen lassen.

In zweiter Schüssel Eier mit Zucker und Vanillezucker mit Ballonbesen schaumig schlagen (die Maße wird dann richtig voluminös, ruhig ein paar Minuten länger aufschlagen). Schoko-

Butter-Masse einrühren. Dann Mehl und Salz unterheben (manuell oder mit Unterhebrührelement).

Den Teig gleichmäßig in Form verteilen und im Backofen ca. 24 Min. backen. Innen sollten sie noch etwas feucht sein. Auskühlen lassen und dann schneiden.

Am besten schmecken die Brownies in Kombination mit einer Kugel Vanilleeis... oder auch zwei... Guten Appetit!



Foto Gisela Martin, in Glasauflaufform gebacken

Frappuccino



Zutaten:
Espresso

3/4el Glas Milch
Eiswürfel nach Belieben
ggf. Sirup (Monin z.B. Karamell o.ä.)

Zubereitung:

Espresso wie gewohnt zubereiten und abkühlen lassen

Zusammen mit Milch und Eiswürfel im Blender mixen, wird wunderbar cremig.

In Glas umfüllen und ggf. Sirup darüber geben.

Pizzaboden aus Blumenkohl Low carb



Foto Gisela Martin

Nachgekocht von Gisela Martin, Rezept gefunden bei Chefkoch.de und in Teilen leicht abgewandelt.

Zutaten:

250 gr Blumenkohl
120 gr. Käse
1 Ei
2 Knoblauchzehen

0,25 TL Salz

1 TL Kräuter

Zubereitung:

Blumenkohl in Stücken in den Multizerkleinerer mit Messer geben und kleinhäckseln

Danach in Microwellenschüssel geben und 8 Min/ca. 600 Watt garen

Ei, Käse, Knoblauch, Salz, Kräuter und abgekühlten Blumenkohl wieder in Multizerkleinerer geben und zu Masse verrühren

Ofen auf 230 Grad vorheizen

Blech mit Backfolie auslegen und Masse aufstreichen (ergibt so viel wie ca. eine große runde Pizza, wenn man ein ganzes Blech machen möchte, müssen die Mengen verdoppelt werden)

220 Grad/15 Minuten/Ober-/Unterhitze backen, bis es lecker gebräunt aussieht

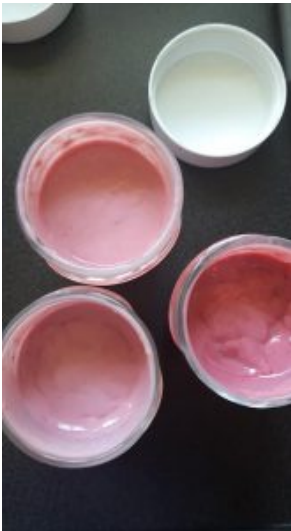
Dann mit Pizzasosse bestreichen und Belag nach Wahl aufbringen, nochmals 10 Minuten backen.

Anmerkung: ich habe die Tomatensosse schon vor dem ersten Backvorgang aufgebracht, hat auch nicht geschadet.



Fotos Gisela Martin

Gewürzmühle – nicht nur zum Gewürze mahlen



Fotos Daniela Steinel

Hier möchten wir alle Anwendungen für die Gewürzmühle notieren.

Sahne steif schlagen

Kalte Sahne in das Gewürzmühlenglas einfüllen – Markierung beachten – und mit der P-Taste steif schlagen

Milchschaum

Milch in das Gewürzmühlenglas einfüllen und in der Mikrowelle erwärmen – nicht kochen. Anschließend mit der P-Taste solange mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



Foto von Alexandra Müller-Ihrig

Puderzucker

Normalen Zucker in das Glas einfüllen und mit der P-Taste einige Sek. pulverisieren

Gewürzsalz

Salz und die gewünschten getrockneten Gewürze z.B. ital. Kräuter in das Glas der Gewürzmühle einfüllen und kurz vermischen lassen.

Currys

Diverse Gewürze (u.A. kompletter Anisstern, Zimtstangen etc.) mit Flüssigkeiten (Öl etc.) in der Gewürzmühle zu einem Curry verrühren

Gewürze

Kein Nelkenpulver zuhause? Dann einfach komplette Nelken pulverisieren etc.

Salatsaucen

Alle Zutaten in das Glas, mixen, kann man auch verschlossen ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren. So toll gebunden bekommt man Salatsaucen anders nicht hin.<

Baktrennmittel

Ganz einfach, genaue Anleitung siehe hier: [Baktrennmittel](#)

Pistaziennutella

[Pistaziencreme](#). Schoko und Butter etwas vorwärmen. Rezept auf 40 g Pistazien runter rechnen und weniger Zucker nehmen.

Pfannkuchen

[Pfannkuchenteig](#) aus 1 Ei, 63 g Mehl, 125 ml Milch, Pr. Salz

Schnelle Heidelbeermarmelade von Silvia Brunner

Heidelbeeren 3/4 einfüllen 1 Päckchen Vanillezucker dann auf höchst Geschwindigkeit etwa 1 Minute, dann kann man das ganze streichen.

Da es ja nicht gekocht wird ist es zum sofortigen Verzehr. Mit anderem Obst hab ich es noch nicht ausprobiert.

Schnelle Erdbeermarmelade von Christine Mair

Ein paar Erdbeeren, 3 Datteln und etwas Agavendicksaft. Alles mixen, fertig.



Foto Christine Mair

Vanillezucker

Aus alten verwendeten Vanilleschoten und etwas Zucker, wird in der Gewürzmühle ein aromatischer Vanillezucker



Pfannenbrot (Rezept von Atilla Hildmann aus dem Buch *vegan for fit -Gipfelstürmer* und von Tanja Schneider ausprobiert):
85 g Haferflocken (z.B. mit Flocker geflockt), gute Prise Salz, 1/2 TL Backpulver und 130 ml Wasser. In einer beschichteten Pfanne von beiden Seite braten und nach Wunsch belegen (zerdrückte Banane und Beeren, Avocado, Gemüse und Kräuter)

Kräutersalz Gewürzsalz –
Variationen –



Rezept Nr. 1/Foto von Gisela

Rezept Nr. 1 – Gisela Martin

Zutaten:

5 Gramm getrocknete Minze
5 Gramm getrocknetes Zitronengras
40 Gramm Himalayasalz.

Zubereitung:

In die Gewürzmühle geben und mixen.

Rezept Nr. 2 von chefkoch.de

Zutaten:

5 EL getrocknete Kräuter
3 frische Knoblauchzehen
500 g Salz

Zubereitung:

Kräuter nach Wahl und Knoblauch mit 200 g Salz in Gewürzmühle fein mahlen, restliches Salz zugeben und nochmals vermischen.

Das Aroma entwickelt sich komplett nach einigen Stunden.



Rezept Nr. 3 bis 5 und Foto von Sonja Weber

Rezept Nr. 3 – Sonja Weber: Knoblauchsatz

Zutaten:

50 gr. Knoblauch frisch
100 gr. Meersalz

Zubereitung:

Knoblauch und Meersalz mit der Gewürzmühle mahlen. Ich habe das Salz danach noch im Backofen bei 100 Grad O/U getrocknet.

Rezept Nr. 4 – Sonja Weber: Chilisatz

Zutaten:

1 Chili frisch
100 gr. Meersalz

Zubereitung:

Chili und Meersalz mit der Gewürzmühle mahlen.
Ich habe das Salz danach noch im Backofen bei 100 Grad O/U getrocknet.

Rezept Nr. 5 – Sonja Weber: Basilikumsatz

Zutaten:

12 Blatt Basilikum frisch
100 gr. Meersalz

Zubereitung:

Basilikum und Meersalz in der Gewürzmühle mahlen.

Ich habe das Salz danach noch im Backofen bei 100 Grad O/U getrocknet.



Rezept Nr. 6, 7 und 8 und Foto von Judith Sophie

Rezept Nr. 6 von Judith Sophie: Rotweinsalz mit Kräutern – das passt gut zu kräftig angebratenem Fleisch und auch Wildgerichten

Zutaten:

- 80-100 g Salz
- eine Zehe Knoblauch
- 20 g frische Kräuter nach Wahl
- ca. 2 EL Rotwein

Zubereitung:

Backofen auf 80 Grad (Umluft) vorheizen. Die frischen Kräuter und die Knoblauchzehe fein hacken und anschließend mit dem Salz sowie dem Rotwein vermischen. Auf einem Backblech verteilt, darf das Gewürzsalz bei leicht geöffneter Backofentür jetzt für ungefähr eine Stunde trocknen. Die Dauer kann von Ofen zu Ofen unterschiedlich sein. Wichtig ist, dass die Feuchtigkeit komplett verdunstet ist. Anschließend wird das Salz in das bereitgestellte Glas gefüllt und gut verschlossen.

Rezept Nr. 7 von Judith Sophie: Zitronen-Thymian-Salz – passt sehr gut zu Fischgerichten und Salaten passt, aber auch zu gegrillten Köstlichkeiten.

Zutaten:

80-100 g Salz

1 EL getrockneter Thymian

Zesten einer unbehandelten Zitrone

Zubereitung:

Die Zesten werden im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad (Umluft) ca. 1,5 Stunden getrocknet. Für das Zitronen-Thymian-Salz wird der getrocknete Thymian in der Gewürzmühle zerkleinert und anschließend mit den getrockneten Zitronenzesten und dem Salz vermischt, dann kann es auch schon in das Gläschen gefüllt und verschlossen werden. Sie können hierfür natürlich auch frischen Thymian verwenden, dieser muss dann mit den Zitronenzesten im Backofen getrocknet und anschließend zerkleinert werden.

Rezept Nr. 8 von Judith Sophie: Zitronensalz mit rosa Pfeffer, passt wunderbar zu Reis, Geflügel, Meeresfrüchten und auch Fisch.

Zutaten:

80-100 g Salz

Zesten einer unbehandelten Zitrone

etwas rosa Pfefferkörner

Zubereitung:

Zesten im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad (Umluft) ca. 1,5 Stunden trocknen, dann mit anderen Zutaten vermischen.

[Pisco Sour – Variationen –](#)



Foto: Gisela Martin

1. Rezept von Gisela Martin (aus peruanischen Quellen):

Zutaten:

1 Glas Pisco (ein über 40%iger Traubenschnaps)

0,75 Gläser brauner Zucker

Einige Limetten (für 1 Glas Saft)

Etwas Eiweiß

Zubereitung:

Pisco und Zucker ein paar Minuten im Blender vermischen, bis Zucker sich vollständig aufgelöst hat.

1 Glas Limettensaft mit Zitruspresse auspressen und zu den Zutaten im Blender geben.

Ein oder zwei Lagen Eiswürfel und etwas Eiweiß (je nach Gusto ein paar Spritzer bis hin zu einem kompletten Eiweiß) zugeben und mixen.

Cocktail einschenken und noch etwas Zimt darüberstreuen.

Wir lieben diesen Cocktail!

2. Rezept

von einem Barkeeper in Aquas Calientes abgeschaut und unter seiner Anleitung ausprobiert und für extremst lecker befunden:

Gläser vorher in TK-Fach vorkühlen. Alle Zutaten sollten eiskalt sein.

Zutaten:

3 Gläser Pisco Sour (Frauenvariante 2 Gläser) -Tipp:
Quebranta-Pisco ist eine gute Wahl

1 Glas Zuckersirup

1 Glas Limettensaft

1 Glas Eiweiß

So wenig Eiswürfel als möglich, da sie das Ergebnis verwässern.

Zubereitung:

In den Shaker geben und kräftig schütteln. Alternativ bei größeren Mengen im Blender.

Zimt darüber streuen ist möglich. Besser sind ein paar Spritzer Bitter (z.B. Angostura)

Brokkolisalat mit Pinienkernen



Foto Gisela Martin – Alle Zutaten durch den Würfler gejagt und die Pinienkerne von Hand eingestreut

Rezept ursprünglich aus der Rezeptwelt, auf CC umgesetzt von einigen Gruppenmitgliedern

6 Portion/en

Zutaten:

250 g Brokkoli, in Röschen (roh)

1 Paprika, rot, in Stücken

1 Apfel, , groß, geviertelt

30 g Pinienkerne

25 g Olivenöl (Anmerkung Gisela: ich nehme weniger)

15 g weißer Balsamico

1 TL Honig

1½ TL Senf

1 TL Kräutersalz

½ TL Pfeffer

Tipp Claudia Claudia: zzgl. frischer Minze als Frischekick

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Würfelschneider zerkleinern (zuerst Brokkoli bei minimaler Geschwindigkeit 4 durchlaufen lassen) und das Dressing in der Gewürzmühle mischen.

Alternativ: Alle Zutaten im Multizerkleinerer mit Messer zerkleinern.

Alternativ: Alle Zutaten im Multizerkleinerer mit Scheibe Nr. 6 zerkleinern.

Anmerkung: Wer den Würfelschneider benutzt, kann die Menge unbegrenzt erhöhen, d.h. für Parties ist es kein Problem. Der Salat hält sich auch gut ein paar Stunden im Kühlschrank. Wenn man es im Multizerkleinerer macht, sollte man geringfügig weniger nehmen, damit es in den Behälter passt.



Foto Gisela Martin – Beispiel Zubereitung Würfler



Foto Gisela Martin – Beispiel Zubereitung mit Multizerkleinerer, Messer



Foto Michaela Buchholz – Beispiel mit Zubereitung mit dem Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 6

Süsser Hefeteig, z.B. für Osterhasen etc.



Foto von Gisela Martin

Wunderbar fluffig!

Zutaten:

Vorteig:

200 gr. Weizenmehl Type 550

25 gr. Hefe

160 gr. Milch

Hauptteig:

380 gr. Weizenmehl Type 550

15 gr. Hefe

85 gr. Zucker

80 gr. Butter

3 g Salz

50 gr. Vollei (ca. 1 Ei)

35 gr. Milch

Abgeriebene Schale einer Zitrone

1/2 Vanilleschote (Mark)

Zum Bestreichen: 1 Eigelb, 1 EL Milch, Prise Salz/Zucker

Zum Dekorieren: Rosinen, Hagelzucker

Zubereitung:

Zutaten Vorteig mit Knethaken bei 38 Grad kneten und halbe Stunde ohne Röhrelement gehen lassen.

Restliche Zutaten hinzu geben und ca. 8 Min kneten lassen

Weitere halbe Stunde gehen lassen.

Osterhasen etc. formen (immer abdecken, damit Teig nicht auskühlt bzw. austrocknet)

Nochmals ca. 3/4 Stunde gehen lassen.

Eigelb, Milch, Salz, Zucker verrühren und Osterhasen bestreichen.

Eine Rosine als Auge, ggf. noch Hagelzucker aufstreuen.

Bei 160 Grad Umluft, ca. 10-15 Min bis sie schön braun sind.

Schupfnudeln mit
Zimtpuderzucker und
Apfelkompott



Rezept und Foto von Gisela Martin

Zutaten:

500 gr Kartoffeln
1 EL Mehl
1 EL Vanillezucker
2 Stück Eigelb
1 Prise Salz
20 g Butter zum Anbraten
2 Stück Apfel
1 ELZucker und etwas Zimt
1 ELZucker (nochmals)
und nochmals etwas Zimt

Zubereitung:

In CookingChef-Schüssel Salzwasser zum Kochen bringen, Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren, ca. 20 Minuten kochen- Wasser abgiessen,

Flexi einsetzen und nochmals 5 Minuten ausdampfen lassen, Temperatur zurückdrehen

Mehl, Vanillezucker, Eigelb, Salz zugeben und nochmals kurz rühren lassen.

Aus Teigstücken Schupfnudeln rollen und daraufhin in Salzwasser kochen, bis sie an die Oberfläche kommen (ca. 2 Min).

Parallel Äpfel schälen, mit etwas Wasser, Zucker und Zimt in

Flexielement zu Kompott einkochen (ca. 10 Minuten, wenn es Mus werden soll etwas länger).

Falls Gewürzmühle vorhanden ist 1 EL Zucker mit etwas Zimt zu Zimt-Puderzucker mahlen.

In Pfanne Butter schmelzen und Schupfnudeln goldbraun braten, dann Anrichten (Zimtpuderzucker über Schupfnudeln streuen) und geniessen.

Zum Schluss habe ich noch etwas eingekochten Fruchtsirup darübergergeben, den ich noch übrig hatte.

Ist ein Essen, dass Kinder lieben und dass einen an die eigene Kindheit erinnert. Das ganze komplett ohne vorherige Einkaufsfaktion, denn die Zutaten hat man eigentlich fast immer zuhause.

Langt – je nachdem, ob man es als Dessert oder als Hauptgericht isst – für 2-4 Personen.

Flan Caramel



1. Rezept

6 Personen – Bei Zubereitung im Dampfgarer am besten Mengen verdoppeln. Bei Zubereitung im Dampfgarkorbchen passen nur 6 Gläser rein.

Zutaten:

Für das Karamell:

80 g Zucker

30 g Wasser

Für den Flan:

100 gr. Zucker

250 ml Sahne

200 ml Milch

1 Vanilleschote

4 Eigelb

Zubereitung:

Zunächst das Karamell zubereiten:

Zucker auf niedriger Hitze in einer Kasserolle karamelisieren lassen und vom Herd ziehen, mit dem Wasser verrühren (Achtung, spritzt) und auf die 6 Gläschen verteilen.

Sahne und Milch in Kessel geben, Temperatur auf knapp über 100 Grad stellen. Flexi einsetzen und kontinuierlich rühren bis es kocht. Temperatur abstellen und 5 Minuten ziehen lassen.

In zweiter Schüssel Eigelb und Zucker mit Flexi schaumig rühren.

Sahnemischung wieder aufkochen, dann Temperatur abstellen.

Jetzt wieder Schüssel mit Eigelbmischung einspannen. Flexi auf Stufe 1 dauerrühren (das ist wichtig, wenn nicht konsequent gerührt wird, gibt es gleich Eigelb).

Jetzt die noch sehr heiße Sahnemischung in kleinem Strahl (langsam) in die Eigelbmischung laufen lassen.

Dampfgarer auf 95 Grad einstellen. Mischung auf 6 Weckgläser verteilen und die Gläser mit Klarsichtfolie abdecken. 20-25 Minuten dämpfen. (Alternativ geht es auch im Dampfgarkorbchen der CC/Gourmet, siehe unten).

Über Nacht kühl stellen. Gläschen kurz in heisses Wasser stellen und auf Teller stürzen.

2. Rezept von Sigrid Hollender/ausprobiert von Gisela Martin

Für 6 Gläschen (vorher prüfen, ob sie in den Einsatz passen – wenn man die Halterung und das Plastik weglässt und nur den Locheinsatz verwendet, passt es):

Zutaten:

500 ml Milch
1 Vanilleschote
3 Eier
2 Eigelb
80 g Zucker

Für das Karamell:

80 g Zucker
30 g Wasser

Zubereitung:

Zunächst das Karamell zubereiten:

Zucker auf niedriger Hitze in einer Kasserolle karamelisieren lassen und vom Herd ziehen, mit dem Wasser verrühren (Achtung, spritzt) und auf die 6 Gläschen verteilen.

Dann Milch, 80 g Zucker und Vanilleschote aufkochen und ziehen lassen.

Die Eier verquirlen und die noch warme Milch langsam dazu geben, alles verrühren.

(nicht zu sehr verrühren, wenn Luft reingeschlagen werden würde, würde es später Bläschen geben).

Ganz wichtig: Die Eiermasse sollte ruhig ein Stündchen stehen, bevor sie gedämpft wird. Dann gibts auch keine Löcher in der Masse.

Eiermasse durch ein Sieb in die Gläschen füllen.

In den Kessel ca. 1 Liter Wasser füllen.

Gläschen abdecken und in den Dämpfeinsatz geben; Spritzschutz aufsetzen, Maschine auf 100 °C stellen und die Flans ca. 1 Std. dampfgaren lassen, eventuell etwas länger.

Nach dem Abkühlen mind. 4 Std. oder über Nacht kühlstellen, dann mit einem Messer vom Rand lösen und auf Teller stürzen.



Gut klappt es mit 160 ml-Weckgläser, da der Rührarm in der Mitte stösst und die Abdeckungen der Gläser ein paar mm zu hoch sind, decke ich manchmal zwei mit Alufolie ab. Oder man entfernt auch noch die Riegel (rechts/links) zum Hereingeben in den Dämpfeinsatz. Dann passen auch alle 6 Gläser rein.